

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ****Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров****Заявки на географические указания***Номер заявки: 2020773557**Дата подачи заявки: 22.12.2020**Опубликовано: 11.01.2021**Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:***ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ***(731) Заявитель(и):*

Общество с ограниченной ответственностью «Пашковский хлебозавод»
350910, г. Краснодар, ул. им. Фадеева Пашковский жилой массив тер, 159, эт, помещ. 3, 2.

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: 89183888659 E-mail: intso@mail.ru

Указание товара:

хлеб, хлебобулочные изделия

Место происхождения (производства) товара (Границы географического объекта):

Местом происхождения товара географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» является г. Краснодар, Краснодарского края. Адрес местонахождения: Российская Федерация, 350910, Краснодарский край, город Краснодар, улица им. Фадеева, Пашковский жилой массив тер, дом 159, эт, помещен 3, 2. ООО «Пашковский хлебозавод» расположен в Пашковском жилом массиве города Краснодара. Данный жилой массив расположен в юго восточной части города. Историческое название Пашковский берет от Пашковского куреня черноморских казаков, который был основан в 1794 году — один из 40 начальных куреней. К 1821 в поселении насчитывало 165 домов. С 1842 года курень переименован в станицу Пашковская. А в 1936—1940 годах Пашковский вошел в состав города Краснодара (см. Азаренкова А.С., Бондарь И.Ю., Вертышева Н.С. Основные административно-территориальные преобразования на Кубани (1793-1985 гг.). Краснодар: Краснодарское книжное издательство, 1986. - С. 14, 262). (Приложение 8) Пашковский хлебозавод был построен на окраине станицы Пашковской в начале 1935 года. Все технологические процессы от замеса теста до выпечки выполнялись вручную, печи были с жаровыми подами, двухярусные и топились дровами. В настоящее время Пашковский хлебозавод представляет собой постоянно развивающееся современное предприятие, выпускающее широкий ассортимент более 200 наименований хлебобулочных и кондитерский изделий. Продукция производится по традиционным рецептурам из натурального кубанского сырья. ООО «Пашковский хлебозавод» образовался путем преобразования в 01.08.2008. Предшественником было потребительское общество «Пашковское», ОГРН 1062312036412, ИНН 2312129645, запись №1082312008107 от 01.08.2008 (Приложение 7).

Связь характеристик товара с местом его происхождения:

Хлеб и хлебобулочные изделия географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» ООО «Пашковский хлебозавод» производит по собственной рецептуре в соответствии с ГОСТ, и с учетом вкусовых предпочтений жителей г. Краснодара и края. Для производства хлеба и хлебобулочных изделий географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» применяется следующее сырье (основное): мука ржаная хлебопекарная - по ГОСТ Р 52809, мука пшеничная хлебопекарная - по ГОСТ Р 52189, мука ржаная хлебопекарная - ГОСТ Р 52809-2007, дрожжи хлебопекарные прессованные - по ГОСТ 171, соль поваренная пищевая - по ГОСТ Р 51574, сахар белый - по ГОСТ Р 33222, масло подсолнечное ГОСТ 1129, маргарин с содержанием жира 82% - по ГОСТ Р 32188; ТР ТС 024/2011, вода питьевая по ГОСТ Р 51232. В некоторых хлебобулочных изделиях используется белок йодированный молочный порошкообразный «БИЙОД» - по ТУ 10.51.003-55690368-2003, регистрационный номер декларации о соответствии ЕАЭС N RU Д RU.АЯ47.В.01465 (Приложение 13, см. <https://pub.fsa.gov.ru/rds/declaration/view/10718285/declaration>). А также другое сырье в соответствии с действующими рецептурами на конкретный вид изделия и «Указаниями к рецептурам на хлебобулочные изделия по взаимозаменяемости сырья». Репутация хлеба и хлебобулочных изделий географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» подтверждается данными из сети интернет с сайтов с отзывами, СМИ, а также дипломами выставок. ООО «Пашковский хлебозавод» имеет официальный сайт <http://пашковский-хлебозавод.рф/> на котором размещена информация о продукции. Кроме того, хлеб и хлебобулочные изделия географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» были отмечены призами, грамотами и дипломами на выставках, ООО «Пашковский хлебозавод» становился победителем всероссийских конкурсов. В 1968 г Хлебозавод школы Пашковского райпо Краснодарского края (на сегодняшний день – это ООО «Пашковский хлебозавод») был награжден Свидетельством № 11847 выставки народного достижения (см. Приложение 10.1). В 1997 году вручено Свидетельство коллективу работников за 2 кв. 1997 за эффективное ведение хозяйства (см. Приложение 10.2). В 2002 трудовой коллектив Пашковского получил благодарность за многолетний и добросовестный труд (см. Приложение 10.3). Так в 2003 году ООО «Пашковский хлебозавод» стал победителем краевого конкурса «День качества» и награжден дипломом «За стабильное производство и высокое качество» (см. Приложение 10.4), дипломом за участие в выставке «Семинар-Дегустация» Дипломом за высокое качество продукции на Российской промышленной выставке «Золотая осень» 10-14 октября 2003 года проходившей в г. Москве, (Приложение 10.5). Диплом 1 степени – по итогам работы за 3 кв. и 9 месяцев 2003 года, 1 место за эффективность и качество работы. (Приложение 10.6). В 2004 году получены Диплом 2 степени и серебряная медаль за высокое качество продукции на 6-й Российской агропромышленной выставке «Золотая осень» 8-12 октября 2004 года г. Москва. (Приложение 10.7). Свидетельство по итогам работы, 2 место «За развитие социальной инфраструктуры села на основе эффективного ведения хозяйства» (Приложение 10.8). С 2004 по 2007 были обладателями переходящего кубка от администрации г. Краснодара и награждены дипломом 1 степени администрации города Краснодар за наивысшие показатели в производстве хлебобулочных изделий. В 2006 награждены золотой медаль и дипломом по трем номинациям хлеб «Домашний», «Вечер», батон «Юбилейный», бронзовой медалью и дипломом по двум номинациям хлеб «Особый», «Солнышко» за высокое качество продукции на 8-й Российской агропромышленной выставке «Золотая осень» г. Москва (Приложения 10.9, 10.10). В 2020 году ООО «Пашковский хлебозавод» награжден дипломом лауреата за участие в конкурсе в области качества «Сделано на Кубани» (Приложение 10.11). Репутация продукции ООО «Пашковский хлебозавод» подтверждается информацией из сети Интернет с отзывами потребителей (Приложение 12 скриншоты с сайтов). ООО «Пашковский хлебозавод» постоянно совершенствует свой технический потенциал и внедряет современные технологии и рецептуры. Предприятие расширяет ассортимент своей продукции с учетом перспективных тенденций рынка и пожеланий потребителей. Продукция, выпускаемая ООО «Пашковский хлебозавод» любима и востребована многими поколениями краснодарцев.

Описание характеристик товара:

Производство хлеба и хлебобулочных изделий географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» осуществляется в границах географического объекта «Пашковский» в соответствии с требованиями действующей нормативной документацией: ГОСТ Р 56631-2015; ГОСТ 26983 – 2015; ГОСТ 31805 – 2012; ГОСТ 31807-2012; ГОСТ 31805 – 2018; ГОСТ 31807-2018; Хлеб и хлебобулочные изделия географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» вырабатывается по классической, сложной, многофазной технологии без применения химических добавок, влияющих на сроки созревания теста и хранения готовых изделий. Хлеб и хлебобулочные изделия

географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» подразделяют на хлеб, булочные изделия, мелкоштучные булочные изделия, сдобные хлебобулочные изделия, диетические хлебобулочные изделия. Формовые хлебобулочные изделия - это изделия, выпекаемые в формах; подовые - изделия, выпекаемые на местах или на поду пекарной камеры и люлек. Ассортиментный перечень продукции включает множество наименований. Хлеб и хлебобулочные изделия географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» из пшеничной муки такие как: калач «Пашковский»; хлеб: «Крестьянский», «Горчичный», «Обеденный», «Хуторской», «Колос», «Домашний», «Тостовый», «Солнышко», «Троицкий», «Станичный», «Дуэт», «Пашковский» из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, «Пашковский» из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, «Овсяный», Гречишный», «Тысяча зёрен», «Кукурузный», «Лакомый кусочек», «Аппетитный», «Витязь», «Солодовый», «Луковый», «Сельский», батоны: «Юбилейный», «Утро», «Особый», «Весенний», «Нарезной», «Праздничный» «Колосок», «Солодовый»; булочки: «Бутербродная» «Городская», «Утренняя», «К обеду», «Новая», «Утро», «Пикантная», «Зёрнышко», «Маисовая» и др. - вырабатываются в соответствии с требованиями ГОСТ 31805-2012, ГОСТ 31805-2018, с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке. Хлеб и хлебобулочные изделия географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» из пшеничной муки вырабатывают подовыми или формовыми, с начинкой или без начинки, упакованными или неупакованными. По органолептическим показателям хлеб и хлебобулочные изделия географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» из пшеничной муки соответствуют следующим показателям: Внешний вид и форма должна соответствовать виду изделия. Цвет изделия от светло-желтого до темно-коричневого. Мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса. В зависимости от рецептур допускаются включения в виде орехов, сухофруктов, цукатов. Для рогаликовых изделий - мякиш слоистый. Пористость - свойственная изделию конкретного наименования. Для хлеба типа лепешки пористость неравномерная, с наличием крупных пор. Вкус свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. Запах свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха. При использовании вкусоароматической добавки, допускается запах и привкус свойственный внесенной добавке (препарату, веществу) или ароматизатору. По физико-химическим показателям хлеб и хлебобулочные изделия географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» из пшеничной муки соответствуют нормам, установленным ГОСТ 31805-2018 и ГОСТ 31805-2012 : Влажность мякиша не более 19,0 – 52,0% . Кислотность мякиша, не более 3,5 град. (для муки экстра, высшего, крупчатки), не более 4,0 град. (для первого сорта) и 5,0 град. (для второго сорта) и 8,0 град (для муки обойной). Пористость мякиша не менее 70,0% (для муки экстра), 68,0% (для высшего сорта и крупчатки), 65,0 % (для первого сорта), 63 % (для второго сорта) и 54,0% (для муки обойной). Хлеб и хлебобулочные изделия географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, такие как «Хлеб «Вечер», «Хлеб «Бездрожжевой», «Хлеб «Ржаное зёрнышко», «Хлеб «Деревенский», «Хлеб «Бородинский новый», «Хлеб «Дивный», «Хлеб «Оригинальный», «Хлеб «Особый», «Хлеб «Бездрожжевой» с клюквой», «Хлеб «Июминка», «Хлеб «Фитнес», «Хлеб «Аппетитный», «Хлеб «Столовый»; хлеб: «Ржаное чудо», «Нарочанский» новый, «Радзивиловский» новый, «Любительский», «Ароматный», «Дар», «Белые росы», «Рижский» новый, «Жито», «Монастырский», «Хлеб Литовский новый», «Хлеб Ячменный», «Хлеб Многозерновой», «Хлеб Буханка» и др. вырабатываются в соответствии с требованиями ГОСТ 31807-2012, ГОСТ 31807-2018 и ГОСТ 26893-2015 с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке. Хлеб и хлебобулочные изделия географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки вырабатывают подовыми или формовыми, с начинкой или без начинки, упакованными или не упакованными в потребительскую упаковку. По органолептическим показателям хлеб и хлебобулочные изделия географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки соответствуют следующим показателям: По внешнему виду изделия имеют форму соответствующей виду изделия. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Мякиш пропеченный без следов непромеса, в зависимости от рецептур допускаются включения в виде орехов, сухофруктов, цукатов. Пористость - свойственная изделию конкретного наименования. Для рогаликовых изделий - мякиш слоистый. Для слоеных изделий – с делимыми друг от друга слоями. Для хлеба типа лепешки пористость неравномерная, с наличием крупных пор. Вкус свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. Запах свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха. При использовании вкусоароматической добавки запах и привкус, свойственный внесенной добавке (препарату, веществу) или ароматизатору. По физико-химическим показателям хлеб и хлебобулочные изделия географического указания

«ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» из из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки соответствуют нормам, установленным ГОСТ 31807-2012, ГОСТ 31807-2018 и ГОСТ 26893-2015 и Техническим условиями на конкретный вид изделия. Влажность мякиша у хлебобулочных изделий из ржаной муки 19,0 – 53,0 % (обойной), 19,0-51,0% (для обдирной и сеяной). Влажность мякиша у хлебобулочных изделий из смеси двух или более сортов ржаной муки - 19,0- 51,0%. Влажность мякиша у хлебобулочных изделий из смеси ржано-пшеничных 19,0- -53,0 % пшенично-ржаных - 19,0 - 50,0% Кислотность мякиша у хлебобулочных изделий из ржаной муки не более 14,0 град. (обойной), 12,0 град (для обдирной) и 9,0 град. (для сеяной). Кислотность мякиша у хлебобулочных изделий из смеси двух или более сортов ржаной муки не более 12,0 град. Кислотность мякиша у хлебобулочных изделий из смеси ржано-пшеничных 12,0 и 11,0 град. у пшенично-ржаных изделий (для второго сорта) и 8,0 град (для муки обойной). Пористость мякиша хлебобулочных изделий из ржаной муки не менее 44,0% (обойной и обдирной), 50,0% (для сеяной), 65,0 % (для первого сорта), и 63 % (для второго сорта) и 54,0% (для муки обойной). Пористость мякиша у хлебобулочных изделий из смеси двух или более сортов ржаной муки не более 44,0%. Пористость мякиша хлебобулочных изделий из смеси ржано-пшеничных и пшенично-ржаных не менее 46,0%. Хлеб и изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки, обогащенные белком йодированным молочным «Биойод» географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ», такие как батон «Утро», булочка "Городская" и др. относятся к диетическим хлебобулочным изделиям вырабатываются в соответствии с требованиями ТУ 10.71.11-002-55690368-2004 Технические условия (см. Приложение 11) по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил. Данная пищевая добавка «Биойод», соответствующая требованиям ТУ 9224-003-55690368-03, представляет собой молочный йодированный порошкообразный белок, который получают путем ферментативного йодирования аминокислотных остатков сывороточных белков коровьего молока с последующей дополнительной очисткой от неорганического йода с помощью ультрафильтрации, а также сублимационной или распылительной сушкой. «Биойод» может быть использован в пищевой промышленности в качестве натурального источника легкодоступного органически связанного йода для повышения биологической и пищевой ценности продуктов питания с целью уменьшения риска возникновения йоддефицитных состояний человека. Пищевая добавка «Биойод» соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам: СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». По органолептическим показателям хлеб и хлебобулочные изделия обогащенные белком йодированным молочным «Биойод» географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ», должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации на каждый вид изделия. По физико-химическим показателям изделия хлебобулочные должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации на соответствующий вид изделия. Изделия хлебобулочные должны соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации на каждый вид изделия. Содержание йода в 100 г хлеба или хлебобулочных изделий обогащенных белком йодированным молочным «Биойод» должно соответствовать нормам – нормам $0,05 \pm 0,02$ мг. Пищевая ценность 100 г «Биойода» составляет: белок – 80 г, углеводы – 5 г, жир – 0,5 г, органический йод – 2-3%, энергетическая ценность - 345 ккал (1446 Кдж). Пищевая добавка «Биойод» может быть использован в пищевой промышленности в качестве натурального источника легкодоступного органически связанного йода для повышения биологической и пищевой ценности продуктов питания с целью уменьшения риска возникновения йоддефицитных состояний человека. При разработке рецептур хлебобулочных изделий, обогащенных пищевой добавкой «Биойод», учитываются рекомендуемые нормы среднесуточного потребления йода для различных групп населения (мкг/сут.): дети от 1 года до 3 лет – 70; от 3 до 7 лет – 100; от 7 до 11 лет – 120; от 11 до 14 – 130; от 14 и взрослые – 150; беременные женщины – 220; кормящие женщины – 290. Таким образом, введение «Биойода» в хлеб и хлебобулочные изделия в количестве от 0,001 до 0,008% позволяет дополнительно ввести в продукт от 25 до 200 мкг йода и тем самым обеспечить от 20 до 50 % (в зависимости от возраста) суточной потребности организма в йоде.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Перечень хлебобулочных изделий, географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ», вырабатываемых на ООО «Пашковский хлебозавод», подразделяется на группы: 1. хлеб из ржаной муки и смеси ее с пшеничной - ГОСТ 31807-2012; ГОСТ 31807-2018; ГОСТ 26983 – 2015; 2. хлеб из пшеничной муки – ГОСТ 31805 – 2012, ГОСТ 31805 – 2018; 3. булочные изделия – ГОСТ 31805 – 2012, ГОСТ 31805 – 2018; 4. диетические и профилактические хлебобулочные изделия ТУ

10.71.11-002-55690368-2004. Ассортимент хлеба и хлебобулочной продукции географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ», вырабатываемый на ООО «Пашковский хлебозавод» сформирован с учетом спроса и вкусовых предпочтений жителей Краснодара и края. Он разрабатывается на хлебозаводе, лабораторией ПО «Пашковский» и утверждается директором и дегустационной комиссией ООО «Пашковский хлебозавод». Хлеб и хлебобулочные изделия географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ», имеют сертификаты соответствия на продукцию (см. Приложение 9.1- 9.9 Взято из открытых источников Росаккредитации: <https://pub.fsa.gov.ru/rds/declaration>) Рецептуры хлебобулочных изделий географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ», вырабатываются по государственным стандартам. Все сырье, используемое для производства хлеба и хлебобулочных изделий, географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ», отечественного производства. Технологический процесс на ООО «Пашковский хлебозавод» осуществляется в соответствии с технологическими инструкциями каждого вида изделия и с учетом оборудования, включенного в аппаратно-технологическую схему, по которой осуществляется выработка данного вида изделия. Приготовление, разделка теста и выпечка хлеба производятся на специализированных поточных линиях. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» включает следующие отделения: 1. Прием, перемещение в складские помещения и емкости основного сырья (мука, вода, соль, дрожжи) и дополнительного сырья (сахар, жировые продукты, яйца, патока, изюм, молоко и продукты его переработки и др.). 2. Подготовка сырья к пуску в производство (смешивание, растворение, растопление, фильтрование и др.). 3. Приготовление теста. Это - дозирование компонентов рецептуры, замес теста, брожение теста, обминка теста, брожение теста. Дозирование сырья осуществляется соответствующими дозирующими устройствами. Замес теста осуществляется на тестомесильных машинах с целью получения из компонентов рецептуры теста, однородного по всей массе. После замеса тесто подвергается брожению. Брожение осуществляется с целью получения теста с оптимальными органолептическими и реологическими свойствами. Для улучшения свойств теста его подвергают одной или нескольким обминкам (при периодическом способе приготовления теста). Продолжительность брожения теста при безопарном способе составляет 2,5 ч, температура теста — 30-32 °С. При выработке массовых сортов хлеба из пшеничной муки рекомендуется готовить тесто на жидких соленых опарах, а для ржаного хлеба - на жидких заквасках. Продолжительность брожения теста, замешенного на опаре, - 1-1,5 ч. 4. Разделка теста: - деление теста на куски (осуществляется на тестоделительных машинах с целью получения тестовых заготовок заданной массы), - округление кусков теста (осуществляется на тестоокруглительных машинах с целью улучшения структуры и придания формы), - предварительная расстойка тестовых заготовок (осуществляется в условиях цеха на транспортерах, столах, в шкафах с целью придания кускам теста свойств, оптимальных для формования), - формование тестовых заготовок (осуществляется на закаточных машинах или вручную с целью придания тестовым заготовкам определенной формы), - окончательная расстойка тестовых заготовок осуществляется в специальных расстойных шкафах. Цель окончательной расстойки - приведение тестовой заготовки в состояние, оптимальное для выпечки по объему заготовки и содержанию в ней веществ, необходимых для получения хлеба наилучшего качества. 5. Выпечка включает операции надрезки тестовых заготовок и выпечки. Надрезка осуществляется с целью придания изделиям специального вида, требуемого ГОСТом. 6. Охлаждение, хранение хлеба и транспортирование его в торговую сеть. В торговую сеть хлеб отправляется в специальных лотках.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Изделия хлебобулочные должны соответствовать требованиям Технологического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой промышленности», нормативной или технической документации на соответствующий вид изделия, а также технических условий и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением действующих санитарных норм и правил. (См. Приложение 11 ТУ 10.71.11.002 – 55690368 - 2004). Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара хлеб и хлебобулочные изделия географического указания «ПАШКОВСКИЙ ХЛЕБ» осуществляется на всех этапах его производства. Контроль осуществляется персоналом заводских лабораторий, мастерами, тестоводами, машинистами и другими работниками предприятия, непосредственно связанных с производством. Технологический контроль осуществляется в каждом производственном отделении ООО «Пашковский хлебозавод». Контроль за соблюдением установленного технологического плана и технологического режима осуществляется ежедневно

на всех стадиях производственного процесса. В сырьевом складе контролируют правильность складирования муки и подсобного сырья, состояние тары и упаковки продуктов, проверяют санитарное состояние склада, температуру, и влажность воздуха в помещениях, порядок хранения мучных отходов и пустых мешков. Определяют размер механической потери муки. В дозировочном отделении контролируют приготовление и фильтрацию растворов соли и сахара, проверяют концентрацию полученных растворов, порядок зачистки и растапливания жиров, приготовление жировых эмульсий, санитарную обработку куриных яиц, винограда сушеного и другого сырья, подлежащего санитарной обработке. В дрожжевом и заквасочном отделениях не реже двух-трех раз в смену проверяют подъемную силу, температуру и кислотность дрожжей и заквасок. При сдаче смены и в течение ее проверяют влажность этих полуфабрикатов. В тестоприготовительном отделении наблюдают за ритмичностью замеса полуфабрикатов, выполнением производственной рецептуры и технологического режима. При контроле выполнения производственной рецептуры проверяют массу сырья, взятого на замес, объем и концентрацию раствора соли и сахара, температуру и влажность замешенного полуфабриката. Контролируется точность работы дозировочной аппаратуры (мучного дозатора, жидкостных дозаторов, стаканых дозаторов). В тестоприготовительном отделении сотрудники лаборатории изготавливают пробные производственные выпечки для контроля выхода хлеба, проверки установленной валки муки и принятого технологического режима и для других целей. В тесторазделочном отделении контролируется масса кусков теста, выходящих из делительной машины, проверяется продолжительность предварительной и окончательной расстойки заготовок, температура и относительная влажность воздуха в расстоечном шкафу, готовность теста в конце расстойки. В хлебохранилище осуществляется массовый осмотр готовой продукции. На основании органолептической оценки готовых изделий делается вывод о правильности ведения технологического процесса. Контролируется масса готовых изделий, состояние мякиша и усушка хлеба. Проверяется укладка хлеба в лотки, санитарное состояние экспедиции, температура и относительная влажность воздуха в экспедиции и хлебо хранилище. Отбор образцов для контроля качества происходит по ГОСТ 5667-65. Для контроля органолептических показателей (кроме формы, поверхности и цвета) и физико-химических показателей составляют предварительную выборку способом «россыпью» в соответствии с ГОСТ 18321. Для этого из партии изделий на предприятии отбирают отдельные изделия, количество штук зависимости от вида изделия. Органолептические и физико-химические показатели определяют в каждой выработанной партии. Лабораторные образцы должны сопровождаться актом отбора, в котором указывается: наименование изделия, дата и место отбора образцов, объем и номер партии, время выемки изделий из печи или время начала и конца выпечки партии, показатели, по которым анализируют образцы, фамилии и должности лиц, отобравшие образцы. Сырье применяемое при и изготовлении хлебобулочных изделий ООО «Пашковский хлебозавод» соответствует требованиям действующей нормативной документации по показателям безопасности - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой промышленности». ТР ТС 024/2011 «Технической регламент на масложировую продукцию, ТР ТС 029/ 2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств ТС ТР 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Каждая партия сырья, поступающая на предприятие, должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности. (см. ТУ 10.71.11.002 – 55690368-2004 Приложение 11). Маркировка может быть нанесена непосредственно на упаковку, этикетку или ярлыки типографским, литографским, электролитическим способами. Содержание маркировки должно соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Большое внимание на производстве уделяется выполнению мероприятий по охране труда и технике безопасности, соблюдению санитарных норм и правил. Контроль за соблюдением условий производства и сохранением качественных характеристик хлебобулочных изделий осуществляется в соответствии с Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.4.3258-15 от 11.02.2015 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба,

хлебобулочных и кондитерских изделий» и Распоряжением, рекомендациями Минсельхозпрода России от 12.07.1999 № б/н. (см. Приложение 14).